



Sydhang 2017

Muhr-van der Niepoort



Artikel Nr.	12016
Land	Österreich
Herkunft	Carnuntum, der Südhang des Spitzerbergs, der westlichsten Erhebung der Kleinen Karpaten, an der Slowakischen Grenze
Rebsorte	Syrah (100 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Die Trauben werden nicht geschwefelt, es wird keine Reinzuchthefer verwendet, ganz sanfte Mazeration, es wird auf Kühlung oder Erhitzung der Maische verzichtet. Die Weine werden während ihrer zweijährigen Reife im Fass nur einmal umgezogen.
Boden	Sehr karger und trockener Kalkboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Nach einem trockenen und heißen Sommer folgte ein sonniger und warmer Herbst. Die Trauben wurden daher mit relativ hoher Zuckerreife geerntet. Das Ergebnis ist ein ganz außergewöhnlich intensiver, fruchtgebaltter Syrah, der trotz aller Molligkeit des Jahrgangs auch von der Frische und Würzigkeit des Spitzerbergs geprägt ist.
Über den Winzer	Dorli Muhr hat gemeinsam mit Dirk van der Niepoort ein Weingut am Spitzerberg gegründet. Diese sehr exponierten, trockenen Südlagen zeichnen sich durch besondere Boden- und Thermikbedingungen aus und verleihen den Sorten hier eine ganz spezielle Feinheit und Filigranität, wenn man sie mit viel Fingerspitzengefühl und Respekt behandelt. Muhr und van der Niepoort haben sich daher einer extrem sanften und archaischen Methode der Verarbeitung verschrieben. Die Trauben werden teilweise mit den Füßen gestampft und ansonsten sehr zurückhaltend extrahiert. Alle Weine reifen mindestens zwei Jahre lang im Holzfass. Mittlerweile bewirtschaften die beiden zwölf Hektar am Spitzerberg. Da es Muhr und van der Niepoort auch ein besonderes Anliegen ist, im Alkohol möglichst moderat zu bleiben, sind die Weine besonders häufig in Restaurants mit feiner und subtiler Küche zu finden.